

Toute l'année

Noisettes de la mer à la catalane



La marque des produits
de la pêche française



Noisettes de la mer à la catalane

Préparation  20 mn

Cuisson  20 mn

Pour 4 personnes



Servez les noisettes de la mer avec des pâtes arrosées d'un filet d'huile.

- 800 g de noisettes de la mer
- 200 g de mini pâtes (ditalini ou autres)
- ½ poivron de chaque couleur (jaune et rouge)
 - 12 tomates cerise
 - 8 olives Kalamata
- 6 brins de ciboulette
 - 2 gousses d'ail
- ½ cuillère à café d'herbes de Provence
 - Sel et poivre

- 1 Mettre les noisettes de la mer rincées dans une casserole d'eau bien salée, cuire une dizaine de minutes à partir de l'ébullition. Egoutter, passer sous l'eau fraîche et extraire les mollusques de leurs coquilles.
- 2 Dans une poêle, faire revenir les poivrons émincés dans l'huile, 2 minutes.
- 3 Ajouter l'ail haché, les herbes, les olives, mélanger et continuer la cuisson 1 minute. Ajouter les tomates, les noisettes de la mer, la ciboulette ciselée, mélanger et cuire 5 à 6 minutes.
- 4 Goûter, saler si nécessaire et poivrer.
- 5 Cuire les pâtes.



Avec PAVILLON FRANCE, savourez toute la fraîcheur des produits de la pêche française: du bateau à l'assiette, plus de 50 espèces de poissons, coquillages et crustacés pour varier les plaisirs au rythme des saisons.

Toutes nos recettes sur pavillonfrance.fr

PAVILLON FRANCE

La marque des produits de la pêche française